

<b>Código - Asignatura</b>	<b>053219 - Gestión y desarrollo de personas y equipos</b>				
<b>Tipo</b>	Obligatoria			<b>Curso</b>	Tercero
<b>Bloque Temático</b>	Organización y gestión de las personas			<b>Créditos</b>	3 ECTS
<b>Responsable de la asignatura</b>		Alberto Navarro Minguillón			
<b>Profesorado</b>	Alberto Navarro Minguillón				
<b>Presencial</b>	26h	<b>Dirigido</b>	19h	<b>Autónomo</b>	30h

## BREVE DESCRIPCIÓN

Esta asignatura pretende exponer los conceptos básicos de la gestión de personas y equipos en el sector gastronómico, para ayudar al alumno, no sólo a desempeñar esta función conociendo su equipo de trabajo, sino también a conocerse más a uno/a mismo/a durante el proceso, paso previo y fundamental para poder gestionar personas.

Por lo tanto, la asignatura tiene como objetivo que el alumno/a adquiera unos conocimientos básicos, pero precisos, sobre el diseño y descripción de los puestos de trabajo, la contratación y gestión de personas, el liderazgo, la confianza, la afectividad, la asertividad, la empatía, la comunicación, la motivación, el clima laboral y el trabajo en equipo; aspectos claves para aplicar en su práctica diaria como profesional del sector gastronómico.

## COMPETENCIAS GENERALES

CG05- Organizar y coordinar equipos de trabajo, asumiendo el liderazgo y aportando soluciones a posibles conflictos grupales.

## COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE19- Comprender la necesidad de una adecuada planificación y gestión de las personas, aplicando las técnicas de gestión organizacionales.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Saber realizar el proceso de planificación de los puestos de trabajo de una organización de restauración

2. Entender los procesos del reclutamiento y la selección de las personas para la captación del talento
3. Conocer las diferentes formas de compensar a los trabajadores
4. Reflexionar sobre el liderazgo y la guía en la dirección de los equipos.

## CONTENIDOS TEMÁTICOS

---

1. Introducción a la gestión de personas y equipos
2. Diseño y descripción de los puestos de trabajo
3. Contratación y gestión de personas
4. Liderazgo
5. Formación y desarrollo. Hard skills y soft skills
6. Organización y comunicación
7. Motivación y clima laboral: problemática específica del sector gastronómico
8. Trabajo en equipo. Evaluación del rendimiento

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

---

La metodología de aprendizaje está pensada para combinar la **aproximación teórica** a los diferentes puntos tratados con la **aplicabilidad práctica** en los ámbitos de la restauración.

La **distribución del aprendizaje** supondrá un 40% del tiempo de dedicación del estudiante a las sesiones en el aula, donde se llevarán a cabo **clases teórico-prácticas** de cada uno de los temas previstos en el programa, con la combinación de **trabajos individuales y en equipo, resolución de casos prácticos, debates, dinámicas de rol, simulaciones...** entre otros.

**La asistencia a las sesiones es recomendable** para el seguimiento correcto de la asignatura, pero queda a criterio y responsabilidad del estudiante.

En cualquier caso, los momentos de **entrega de cada uno de los ejercicios** a lo largo del curso, no serán prorrogables y se irán pactando a lo largo de las sesiones del curso, lo que implica estar pendiente del seguimiento de la asignatura.

En el caso de esta asignatura la **metodología de aprendizaje** forma parte del sistema de evaluación de la materia, pensando que el aprendizaje no es

momentáneo, sino que se produce siempre de forma continuada, y buscando en este sentido el valorar el esfuerzo de este **aprendizaje continuado**.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

**Evaluación Continua:** el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

**Evaluación Única:** aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.

Actividades	Tipo	Continuada	Única	Semana de entrega
Actividad 1	Grupal	30%	30%	3/10/2024
Actividad 2	Individual/parejas	30%	30%	20/12/2024
Examen Final	Individual	40%	40%	Semana de examen
<b>Total</b>		<b>100%</b>	<b>100%</b>	

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de “5”, siempre y cuando el estudiante haya realizado el examen final. El examen final debe estar calificado con un mínimo de “5” para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

## **Revisión y Reevaluación de la Asignatura**

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre “4-4.9”, y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de “5”. Esta calificación hará media con el resto de calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos, configurando la nota final de la asignatura.

## **FUENTES DE INFORMACIÓN**

---

### **Básicas:**

De la Calle, M.C. & Ortiz, M. (2004). *Fundamentos de recursos humanos*. Prentice Hall.

Dolan, S., Valle, R, Jackson, S. & Schuler, R. (2007). *La gestión de los recursos humanos*. McGraw-Hill.

González, C., & Torres, J. (2021). The role of leadership in the performance of culinary teams. *Journal of Culinary Science & Technology*, 19(4), 345-362.

### **De ampliación:**

Aguirre, J. M; Andrés, M. P.; Rodríguez, J. & Tous, D. (2000). *Dirección y gestión de personal*. Pirámide.

Albizu, E. & Landeta, J. (2001). *Dirección estratégica de recursos humanos*. Teoría y práctica. Pirámide.

Bohlabder, G. (2003). *Administración de recursos humanos*. Ed. Thomson.

García, J. (2004). *Fundamentos de dirección y gestión de recursos humanos*. Thomson Editores.

Leal, A. (1999). (Coord.). *El factor humano en las relaciones laborales. Manual de dirección y gestión*. Pirámide.

Puchol, L. (2000). *Casos y supuestos en dirección y gestión de recursos humanos*. Díaz de Santos.

Quijano de Arana, S.d. (2000). *Sistemas Efectivos de Evaluación del Rendimiento. Resultados y Desempeños*. Les Punxes Distribuidora.